

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

**XLI Міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних
робіт студентів за 2017 рік, присвяченої
100-річчю Національної академії наук України**

(м. Полтава, 17–18 квітня 2018 року)

**Полтава
ПУЕТ
2018**

УДК 33:378
А43

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено

Редакційна колегія:

С. В. Гаркуша, д. т. н., професор, проректор з наукової роботи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Я. М. Бичков, к. т. н., доцент, в. о. директора Інституту економіки, управління та інформаційних технологій Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Н. М. Тягунова, к. е. н., професор, декан факультету товарознавства, торгівлі та маркетингу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

В. О. Скрипник, д. т. н., доцент, декан факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Н. І. Колиушка, завідувач науково-організаційного відділу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

В. М. Бондаренко, к. е. н., доцент, інспектор науково-організаційного відділу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі».

Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства : тези доповідей XLI Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2017 рік, присвяченої 100-річчю Національної академії наук України (м. Полтава, 17–18 квітня 2018 року). – Полтава : ПУЕТ, 2018. – 480 с. – Текст укр., рос., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-312-6

Збірник містить тези найкращих доповідей XLI міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2017 рік. Проблеми, порушені авторами публікацій, вирізняються своєю актуальністю та новизною наукових підходів. Основна увага приділяється висвітленню результатів наукових досліджень у сфері економіки й підприємництва, інформаційних і мережевих технологій, товарознавства, харчових технологій та інженерії.

УДК 33:378

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори.

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі», 2018
ISBN 978-966-184-312-6

2. В Україні продовжує зростати виробництво йогуртів [Електронний ресурс] // Новини, Продовольство, Молоко, Переробка / Agravery. Аграрне інформаційне агенство. – Режим доступу: <http://agravery.com/uk/posts/show/v-ukraini-prodovzue-zrostat-virobnictvo-jogur> (дата звернення: 12.04.2018).
3. Пийте на здоров'я: огляд українського ринку йогуртів [Електронний ресурс] // Інформаційний дайджест / Pro Consulting®. Аналітика ринків. Фінансовий консалтинг. – Режим доступу: <http://agravery.com/uk/posts/show/v-ukraini-prodovzue-zrostat-virobnictvo-jogur> (дата звернення: 12.04.2018).
4. Виробництво йогуртів набирає обертів [Електронний ресурс] // Новини / LANDLORD. – Режим доступу: <http://landlord.ua/virobnitstvo-yogurtiv-nabiraye-obertiv/> (дата звернення: 12.04.2018).
5. Шульмейстер Д. Йогурт з гарбузом: тренди молочного бізнесу [Електронний ресурс] / Шульмейстер Д. // Експерти / НВ БІЗНЕС. – Режим доступу: https://biz.nv.ua/ukr/experts/shulmeyster_d/jogurt-z-garbuzom-trendi-molochnoho-biznesu-1601169.html (дата звернення: 12.04.2018).

АНАЛІЗ СКЛАДУ СИРКІВ ГЛАЗУРОВАНИХ

А. В. Попова, студентка напряму підготовки «Товарознавство і торговельне підприємництво» освітня програма «Товарознавство та експертиза в митній справі», група ТЕМС-31
О. В. Кириченко, асистент кафедри експертизи та митної справи – науковий керівник
 Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Глазуровані сирки сьогодні не новинка, і часто цим продуктом, який вабить своєю яскравою упаковкою, замінюють звичний сир. Спочатку глазуровані сирки створювали як заміник цукерок, які повинні були стати більш корисною альтернативою. Але сучасне виробництво, настільки велике, що зробити правильний вибір глазурованих сирків дуже складно [1].

Вибираючи сирок з наповнювачами краще зупинити вибір на ванільних, макових або зі згущеним молоком, ці наповнювач найчастіше більш натуральні. Глазур – найбільш правильний варіант, це шоколадна (какао порошок і масла). Фруктова і біла є просто сумішшю ароматизаторів, барвників та пальмової олії.

Глазуровані сирки складаються з наступних інгредієнтів: сир кисломолочний, цукор, масло солодковершкове, загущувач

крохмаль модифікований картопляний, регулятор кислотності кислота молочна, ароматизатор «Ваніль». Однак, виробники часто також додають різні добавки для здешевлення продукту, поліпшення його органолептичних властивостей та збільшення терміну придатності. Особливо слід остерігатися транс-жирів, котрі маскуються під скромною назвою «гідрогенізована рослинна олія» тощо [2].

Для дослідження були обрані сирки глазуровані ТМ «Розумний вибір» та ТМ «Чудо» (рис. 1).



Рисунок 1 – Об'єкти дослідження

Згідно з ДСТУ 4503:2005 Вироби сиркові. Загальні технічні вимоги [3] маркування сиркових виробів у спожитковій тарі повинне містити такі позначення:

- загальну назву продукту, власну назву (за наявності);
- номінальну масу нетто, г;
- склад продукту із зазначенням переліку назв складників;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність у 100 г продукту;
- кінцевий термін реалізації або дату виготовлення та термін придатності до споживання;
- умови зберігання;
- позначення цього стандарту;
- найменування та адресу виробника і місце виготовлення; назву країни-виробника;
- товарний знак (за наявності);
- штриховий код згідно з ДСТУ 3147.

Відповідно до пункту 10.2.1 термін придатності до споживання за температури зберігання від 2 °С до 6 °С:

- нетермізованих сирків, фасованої сиркової маси, десертів сиркових, кремів сиркових, паст сиркових – не більше 3 діб;

- нетермізованої вагової сиркової маси – не більше 36 год;
- термізованих: сирків, сиркової маси, сиркової пасти, сиркових десертів, кремів сиркових; глазуrowаних сирків; сиркових тортів; сиркових тістечок – не більше 7 діб.

Провівши дослідження, дійшли висновку, що виробники не дотримуються вимог стандарту щодо термінів придатності, що значно перевищують нормативні.

Виробникам сирків глазуrowаних слід дотримуватися вимог чинного законодавства і задовольняти потреби споживачів не лише за органолептичною оцінкою товарів, а й за відмінною якістю.

Список використаних джерел

1. Правильний вибір глазуrowаних сирків [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://diagnoz.net.ua/diagnoz/14449-pravilniy-vibr-glazurovanih-sirnih-sirkv.html>. – Назва з екрана. – Дата звернення 11.04.2018.
2. Що таке транс-жири та чим вони небезпечні? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://medfond.com/bezpeka/szo-take-trans-zhiri-ta-chim-voni-nebezpechni.html>. – Назва з екрана. – Дата звернення 11.04.2018.
3. ДСТУ 4503:2005 Вироби сиркові. Загальні технічні вимоги. – [Чинний від 2005-12-28]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 14 с.

СПОСОБИ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СОКІВ

Е. І. Шепя, студент спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», група 17-0436-301

І. В. Донцова, к. т. н., доцент кафедри товарознавства, технологій і управління якістю харчових продуктів – науковий керівник

Львівський торговельно-економічний університет

Для виробництва соків підвищеної харчової цінності в Україні є всі необхідні передумови: кліматичні умови, розвинутий сільськогосподарський сектор по вирощуванню відповідної сировини, можливість своєчасної переробки сировини на напівфабрикати та готову продукцію, широкий попит населення різних вікових груп. Сучасний споживач використовує соки не тільки для втомування спраги, але й для поліпшення стану здоров'я,

<i>Ткач А. Б., Омельченко Н. В.</i> Характеристика мультиварок представлених на ринку України	258
<i>Животенюк Г. І., Брайло А. С.</i> Загальна характеристика складових мила рідкого	261
<i>Станчик Я. Б., Брайло А. С.</i> Характеристика асортименту прасок побутових	263
<i>Забегалова А. І., Брайло А. С.</i> Стан та перспективи сучасного ринку меду	266
<i>Забелова К. Ю., Брайло А. С.</i> Класифікація та характеристика сучасного асортименту піжам	268
<i>Мотуз Є. С., Кириченко О. В.</i> Дослідження показників якості гелів для інтимної гігієни	271
<i>Панайотова Т. Б., Кириченко О. В.</i> Аналіз інформаційного забезпечення туші для вій	272
<i>Бугайчук В. В., Кириченко О. В.</i> Аналіз інформаційного забезпечення лосьйонів після гоління	274
<i>Мінаєв А. П., Брайло А. С.</i> Сучасний асортимент клавіатур	276
<i>Кацаман М. С., Брайло А. С.</i> Класифікація і характеристика кремів косметичних на ринку України	279
<i>Дулепов О. О., Брайло А. С.</i> Стан та перспективи ринку йогуртів	282
<i>Попова А. В., Кириченко О. В.</i> Аналіз складу сирків глазурованих	286
<i>Шепа Е. І., Донцова І. В.</i> Способи підвищення харчової цінності соків	288

СЕКЦІЯ 19. ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ТОВАРІВ НАРОДНОГО СПОЖИВАННЯ..... 291

<i>Сопітько А. О., Дмитренко В. І.</i> Визначення якості соків та компотів за фізико – хімічними показниками	291
<i>Бондарець Т. Г., Гнітій Н. В.</i> Фізико-хімічні показники якості пресервів з філе оселедця	293
<i>Галенко Є. В., Макаренко Н. С., Мотієнко А. Ю., Соколова О. В.</i> Аналіз якості світлих сортів пива за фізико-хімічними показниками	295

СЕКЦІЯ 20. ПРОБЛЕМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ, ЯКОСТІ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ 297

<i>Андрейкус І. В., Кожушко Г. М.</i> Дослідження біологічної активності світла нових інноваційних ламп	297
<i>Деркач А. В., Губа Л. М.</i> Особливості пакування кондитерських виробів на ПрАТ «Домінік»	299
<i>Пазенко І. М., Басова Ю. О.</i> Стан системи технічного регулювання косметичних товарів в Україні	301
<i>Бережа М. С., Пелик Л. В.</i> Інноваційні сировинні ресурси для виробництва швейних та трикотажних виробів	303